Instrucciones de servicio

CombiMaster

RATIONAL®

Explicación de los pictogramas

Peligro

Situación de peligro inminente capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.

Advertencia

Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.

Precaución

Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas ligeras.

Sustancias cáusticas

¡peligro de incendio!

¡peligro de quemaduras!

Atención: la inobservancia de esta instrucción puede provocar daños materiales.

Consejos prácticos y trucos para el empleo diario del aparato

Estimado cliente

Se ha decidido Usted por el nuevo CombiMaster, un vaporizador combinado de primerísima categoría. ¡Enhorabuena!

La óptima calidad de mecanizado, el polifacetismo y la flexibilidad que caracterizan a este aparato le convierten en un hábil y fiable compañero que le apoyará en la cocina por muchos años.

Concedemos un plazo de garantía de 12 meses a partir de la fecha indicada en la factura.

Las condiciones de garantía no cubren daños de los componentes de cristal, rotura de bombillas, deterioro del material aislante o daños imputables a una instalación incorrecta del aparato. Tampoco cubren ningún tipo de deterioro por empleo indebido, mantenimiento inadecuado, descalcificación o reparaciones deficientes.

Le deseamos que se divierta cocinando con el CombiMaster. ¡Mucho éxito!

Cordialmente
RATIONAL AG

Nuestro servicio de asistencia técnica está a su disposición los 7 días de la semana. En caso necesario contacte con : +49 8191 327333.

Para consultas relacionadas con aplicaciones llame a la RATIONAL Chef©Line: +49 8191 327300.

Distribuidor:	**Instalador:** Fecha de instalación:
Número de serie del aparato:	

Sujeto a modificaciones que supongan un adelanto técnico!

Info

Índice

Instrucciones de seguridad	5
Responsabilidad	7
Conservación, Inspección, Mantenimiento y Reparación	8
Componentes funcionales	9
Observaciones para el empleo del aparato	10
Cómo trabajar con la ducha de mano	12
Operación general	13
Elementos de mando	14
Modo de cocción - Vaporización	16
Modo de cocción - Aire caliente	18
Modo de cocción - Vaporización combinada	21
Modo de cocción - Vaporización variable	23
Modo de cocción - Finishing®	25
Trabajos con la sonda térmica	27
Función Cool Down	30
Ajustes del aparato - Centígrados / Fahrenheit	30
Limpieza	31
Servicio - Descalcificación del generador de vapor	33
Interrupción del proceso de descalcificación	36
Vaciado del generador de vapor	36
Avisos de anomalía	37
Ejemplos de rendimiento	38
Antes de solicitar la intervención de servicio	56
Normas de instalaciones internas	58
Declaración de conformidad CE para aparatos eléctricos	59
Declaración de conformidad CE para aparatos de gas	60
ClubRATIONAL	61

Instrucciones de seguridad

Advertencia

La instalación incorrecta, un servicio, mantenimiento o limpieza deficientes y la reforma del aparato pueden provocar daños materiales, lesiones físicas y accidentes de carácter mortal. Antes de poner en servicio el aparato, lea detenidamente las instrucciones de servicio.

Este aparato se presta única y exclusivamente para la cocción de alimentos en el sector de la gastronomía comercial. Su empleo en otros propósitos será considerado como indebido y peligroso.

No cocine en el aparato alimentos susceptibles a inflamarse (alimentos con alcohol, etc.). Las sustancias con un punto de inflamación bajo pueden autoinflamarse - ¡peligro de incendio!

Los detergentes, descalcificadores y respectivos accesorios se utilizarán exclusivamente para los propósitos descritos en este manual. Su empleo en otros propósitos será considerado como indebido y peligroso.

Si el cristal ha sufrido daños cambiar el cristal completo inmediatamente.

Advertencia

Sólo para aparatos de gas

- *Si su aparato está instalado por debajo de una campana extractora, manténgala conectada mientras el aparato esté funcionando – ¡vahos y gases de combustión!*
- *Si su aparato está conectado a una chimenea con sistema de tiro, efectúe la limpieza del tiro conforme a las disposiciones vigentes en el correspondiente país – ¡peligro de incendio! Consulte a su instalador al respecto.*
- *No coloque objetos en las tuberías de escape de su aparato – ¡peligro de incendio!*
- *El espacio por debajo del fondo del aparato no debe estar bloqueado por objetos ni deformado en modo alguno – ¡peligro de incendio!*
- *No utilice el aparato en lugares expuestos a los efectos del viento – ¡peligro de incendio!*

Cómo comportarse en caso de constatar olor a gas:

- *Cierre inmediatamente la alimentación de gas*
- *No intervenga en los componentes eléctricos*
- *Cerciórese de que el lugar de emplazamiento del aparato disponga de una buena ventilación*
- *Evite llamas abiertas y chispas*
- *Utilice un teléfono externo para informar al correspondiente proveedor de gas (si no consigue contactar con él, llame al cuerpo de bomberos de su localidad).*

Instrucciones de seguridad

Conserve este manual en lugar seguro y fácilmente accesible a los usuarios del aparato.

En ningún caso se confiará la operación de este aparato a menores o a personas con discapacidad física, psíquica o sensorial. Lo mismo aplica en el caso de personas faltas de experiencia y/o los necesarios conocimientos, a no ser que éstas obren bajo la vigilancia y supervisión de un responsable de seguridad.

En ningún caso se confiará la operación de este aparato a menores o a personas con discapacidad física, psíquica o sensorial. Lo mismo aplica en el caso de personas faltas de experiencia y/o los necesarios conocimientos, a no ser que éstas obren bajo la vigilancia y supervisión de un responsable de seguridad.

La operación del aparato se efectuará exclusivamente con las manos. Cualquier daño imputable al empleo de objetos afilados, puntiagudos o similares, anula el derecho a reclamación por garantía.

Para evitar el riesgo de accidentes y daños en el aparato mantenga al personal operador debidamente instruido en materia de seguridad mediante cursos, seminarios y programas adecuados.

Advertencia

Control diario del aparato antes de enchufarlo para el uso

- *Bloquee la chapa deflectora arriba y abajo conforme a las instrucciones – !riesgo de lesionarse en el rotor del ventilador!*
- *Cerciórese de que los bastidores colgantes y el rack móvil de carga múltiple estén debidamente bloqueados en la cámara de cocción – los contenedores con líquidos calientes pueden caer o resbalar de la cámara de cocción – ¡peligro de quemaduras!*
- *Antes de utilizar el aparato cerciórese de que no hayan quedado restos de detergente dentro de la cámara de cocción. Elimine restos de detergente y enjuague bien la cámara con la ducha de mano – ¡peligro de abrasión!*

Advertencia

Medidas de seguridad para el empleo del aparato

- *Cuando trabaje con contenedores llenos de líquido o cargue alimentos que se derriten durante la cocción, introdúzcalos sólo a una altura que permita al usuario ver el contenido de los contenedores insertados en el rack – ¡peligro de quemaduras!*
  Con el aparato se incluyen las correspondientes etiquetas adhesivas.
- *Abra siempre la puerta de la cámara de cocción muy lentamente (vahos calientes) – ¡peligro de quemaduras!*
- *Utilice indumenta de protección cuando introduzca o saque accesorios de la cámara de cocción caliente – ¡peligro de quemaduras!*
- *La temperatura exterior del aparato puede exceder los 60 °C, toque solamente los elementos de control – ¡peligro de quemaduras!*
- *La ducha de mano y el agua pueden estar muy calientes – ¡peligro de quemaduras!*
- *Servicio Enfriar – Antes de activar la función Enfriar cerciórese de que la chapa deflectora esté debidamente bloqueada– ¡peligro de quemaduras!*
- *No intervenir en el rotor del ventilador – ¡peligro de lesiones!*
- *Limpieza - Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión.*
  Para la limpieza, utilice siempre la vestimenta de protección adecuada: gafas y manoplas protectoras, careta, etc. Observe las instrucciones de seguridad en el capítulo "Limpieza Manual".
- *No almacene sustancias explosivas o inflamables cerca del aparato – ¡peligro de incendio!*
- *Inmobilice con el freno las ruedas de aparatos y racks móviles de carga múltiple que vayan a permanecer siempre en el mismo lugar. Si la superficie del suelo es desigual los carros pueden rodar y resbalar – ¡peligro de lesiones!*
- *Cuando utilice los racks en servicio móvil, bloquee siempre los contenedores. Tape contenedores que contengan líquidos y fíjelos adecuadamente para evitar derrames - ¡peligro de quemaduras!*
- *Cerciórese de que el carro de transporte esté bien sujeto al aparato cuando cargue o retire los racks de carga múltiple o los racks para platos – ¡peligro de lesiones!*
- *Los racks de carga múltiple y para platos, los carros de transporte y los aparatos montados sobre rodillos pueden volcarse cuando se desplazan por suelos de superficie desigual - ¡peligro de lesiones!*

Responsabilidad

La instalación o reparación del aparato por técnicos no autorizados o el empleo de piezas de recambio no originales así como cualquier reforma técnica efectuada en el aparato sin la explícita autorización del fabricante provoca la invalidez de la garantía y exonera al fabricante de toda responsabilidad.

Conservación

Para que el acero inoxidable conserve su alta calidad, así como por razones de higiene y para evitar el funcionamiento anómalo del aparato es imprescindible someterlo diariamente a un proceso de limpieza. A tal efecto, siga las instrucciones recogidas en el capítulo „Limpieza Manual".

Advertencia

Si no limpia el aparato adecuadamente y con la frecuencia necesaria correrá el riesgo de que la grasa y restos de alimentos se acumulen en la cámara de cocción y se inflamen - ¡peligro de incendio!

- Para evitar la corrosión de la cámara de cocción, límpiela diariamente aunque trabaje exclusivamente con "calor húmedo" (vapor).
- Otra medida que previene contra la corrosión de la cámara de cocción es engrasarla regularmente (aprox. cada 2 semanas) con un poco de aceite vegetal o con grasa.
- No utilice limpiadores de alta presión.
- No trate el aparato con productos ácidos ni lo exponga a los efectos de vapores ácidos. Los ácidos dañan la capa pasiva del acero al cromo-níquel y pueden provocar su decoloración.
- Utilice exclusivamente los productos de limpieza ofrecidos por el fabricante del aparato. El empleo de otros productos puede dañar el aparato y anular la validez de la garantía.
- No utilice productos de fregar ni limpiadores abrasivos.
- La limpieza diaria de la junta de la puerta con un poco de detergente no abrasivo prolonga su vida útil.
- Retire y limpie el filtro de ventilación una vez al mes (ver capítulo "Especificaciones de instalaciones internas").

Inspección, Mantenimiento y Reparación

Peligro – ¡alta tensión!

- *Confíe los trabajos de inspección, mantenimiento y reparaciones a la habilidad técnica de un especialista.*
- *Antes de proceder a cualquier trabajo de limpieza (excepto limpieza manual) inspección, reparación o mantenimiento, es imprescindible seccionar (desconectar) la alimentación de energía al aparato.*
- *Cuando instale versiones con rodillos (versiones móviles) cerciórese de que los cables de alimentación y las tuberías de toma de agua y desagüe queden colocadas de modo que no se dañen cuando sea necesario desplazar el aparato. Cuando cambie el aparato de lugar cerciórese imperativamente de que el cable de la red y las tuberías de toma de agua y desagüe estén debidamente desconectadas. Cuando restituya el aparato a su emplazamiento original inmovilícelo de nuevo con el freno y cerciórese de que la línea de alimentación de energía y las tuberías de toma de agua y desagüe estén instaladas conforme a lo prescrito por las normas.*
- *Para tener la certeza de que el aparato se encuentra en perfectas condiciones técnicas, confíe su inspección como mínimo una vez al año a un "Service Partner".*

Componentes funcionales

① **Número de serie del aparato**
(visible solamente cuando la puerta del aparato está abierta)

② **Seguro de flujo** (opcional)
(Sólo en aparatos de gas)

③ **Iluminación interior del horno**

④ **Puerta del aparato de doble cristal**

⑤ **Tirador de la puerta**
Aparatos de sobremesa:
Operación con una sola mano y función de cierre por impulso
Aparatos de libre colocación:
operación con una sola mano

⑥ **Dispositivo de desbloqueo para abrir el doble cristal** (interior)

⑦ **Bandeja recogegotas con vaciado automático integrada en la puerta del aparato** (interior)

⑧ **Bandeja recogegotas con vaciado directo al desagüe del aparato**

⑨ **Patas del aparato** (regulables en altura)

⑩ **Placa de identificación**
(con todos los datos necesarios: potencia absorbida, tipo de gas, tensión, número de fases y frecuencia así como modelo y número de serie del aparato, consulte también la sección "Funciones/ Ajustes/Modelo", Número de opción)

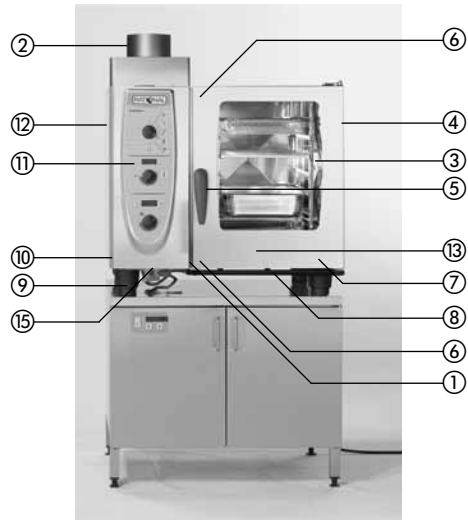
⑪ **Cuadro de mandos**

⑫ **Cubierta del recinto del equipamiento eléctricos**

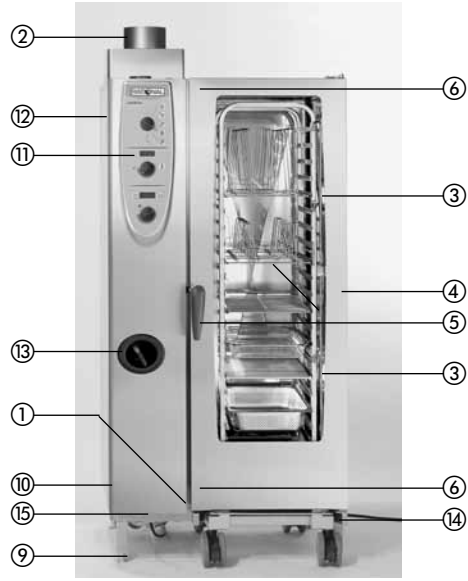
⑬ **Ducha de mano** (opcional)
(con dispositivo recogedor automático)

⑭ **Ayuda de inserción**
(aparatos de libre colocación)

⑮ **Filtro de aire**
(entrada de aire en el lugar de instalación)



Aparatos de sobremesa 6 x 1/1 GN, con 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN y 10 x 2/1 GN idénticos.



Aparato de suelo 20 x 1/1 GN, con 20 x 2/1 GN idéntico.

Info

Observaciones para el empleo del aparato

- Evite colocar focos de calor (p. ejemplo: planchas, freidoras, etc.) cerca del aparato.
- Utilice el aparato solamente en locales cuya temperatura ambiente sea superior a los 5 °C. Si la temperatura ambiente no alcanza los +5°C, caliente siempre la cámara de cocción a temperatura ambiente (> + 5 °C) antes de utilizarla.
- Cuando se abre la puerta de la cámara de cocción la calefacción y el rotor del ventilador desconectan automáticamente. El rotor autofrenante del ventilador se activa. El rotor del ventilador continua funcionando sólo unos momentos.
- Cuando prepare asados o parrilladas (pollos, etc.) coloque un colector por debajo para recoger la grasa de la cocción.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales de material refractario del fabricante del aparato.
- Limpie/lave siempre los accesorios antes de usarlos.
- Deje la puerta del aparato ligeramente entreabierta cuando interrumpa su servicio prolongadamente (p. ejemplo, por la noche).
- La puerta de la cámara de cocción está dotada de función de cierre por impulso. La puerta de los aparatos de suelo está sólo bien cerrada cuando la maneta se halla en posición vertical.
- Cuando interrumpa prolongadamente la operación del aparato (día de descanso, etc.) no olvide desconectar la alimentación central de agua, electricidad y gas.
- No incorpore aparatos obsoletos a la basura doméstica ni los entregue en los centros de recogida municipales. Si lo desea, solicite nuestra intervención para una eliminación adecuada de su aparato.

Cargas máximas en función del tamaño de aparato

6 x 1/1 GN	30 kg (máx. 15 kg por rack)
10 x 1/1 GN	45 kg (máx. 15 kg por rack)
20 x 1/1 GN	90 kg (máx. 15 kg por rack)
6 x 2/1 GN	60 kg (máx. 30 kg por rack)
10 x 2/1 GN	90 kg (máx. 30 kg por rack)
20 x 2/1 GN	180 kg (máx. 30 kg por rack)

Para evitar que el aparato se dañe no lo cargue excesivamente.
Observe las cantidades de carga máxima indicadas en el manual de aplicación.

Observaciones para el empleo del aparato

Aparatos de sobremesa con bastidores colgantes

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Para retirar, levante el bastidor colgante ligeramente por el centro y sáquelo del tope delantero
- Gire el bastidor colgante hacia el centro de la cámara de cocción.
- Levante el bastidor colgante hacia arriba para soltarlo de la fijación. Para el montaje, invierta el orden descrito anteriormente.

Trabajos con racks móviles de carga múltiple, racks móviles para platos y carros de transporte en aparatos de sobremesa (opción)

- Retire el bastidor colgante conforme a las instrucciones.
- Coloque la guía en la fijación provista a tal efecto en el fondo del aparato. Procure que la fijación sea exacta (4 pernos).
- No olvide igualar y nivelar el aparato de modo que la altura coincida exactamente con el carro de transporte.
- Inserte el carro de transporte a tope en la guía y cerciórese de que esté fiablemente anclado.
- Inserte el rack móvil de carga múltiple y el rack para platos en el aparato cerciorándose de que hayan penetrado a tope y estén fiablemente anclados.
- Para retirar cualquiera de ambos racks, desbloquéelo y sáquelo de la cámara de cocción. Coloque primeramente la sonda térmica en la posición de alojamiento de la guía.
- Cuando desplace el rack móvil de carga múltiple o el rack para platos cerciórese de que estén fiablemente anclados en el carro de transporte.

Info

Cómo trabajar con la ducha de mano

- Cuando utilice la ducha de mano tire de la manguera para sacarla unos 20 cm de la posición de alojamiento.
- Pulsando el botón de accionamiento podrá seleccionar entre 2 diferentes niveles de dosificación.
- Deje que la ducha de mano regrese siempre lentamente a la posición de alojamiento.

Precaución

La ducha de mano y el agua pueden estar muy calientes – ¡peligro de quemaduras!

La ducha de mano no dispone de posición de bloqueo. Para evitar que la manguera se dañe, no tirar de ella con fuerza cuando necesite extraerla del todo.

Cerciórese de que la manguera de la ducha de mano haya vuelto a enrollar completamente tras el uso.

No utilice la ducha de mano para enfriar la cámara de cocción.

Operación general

H2O

Es posible que tras la conexión del aparato en el display se visualice el mensaje: „H2O". Este mensaje significa que el generador de vapor todavía no está lleno de agua. El mensaje desaparece automáticamente tan pronto el generador se llena.

Si la temperatura en la cámara de cocción es superior a la programada, la tecla del modo de cocción seleccionado destella (p. ej. "Vapor").

(Para el enfriamiento de la cámara consulte el capítulo "Cool Down").

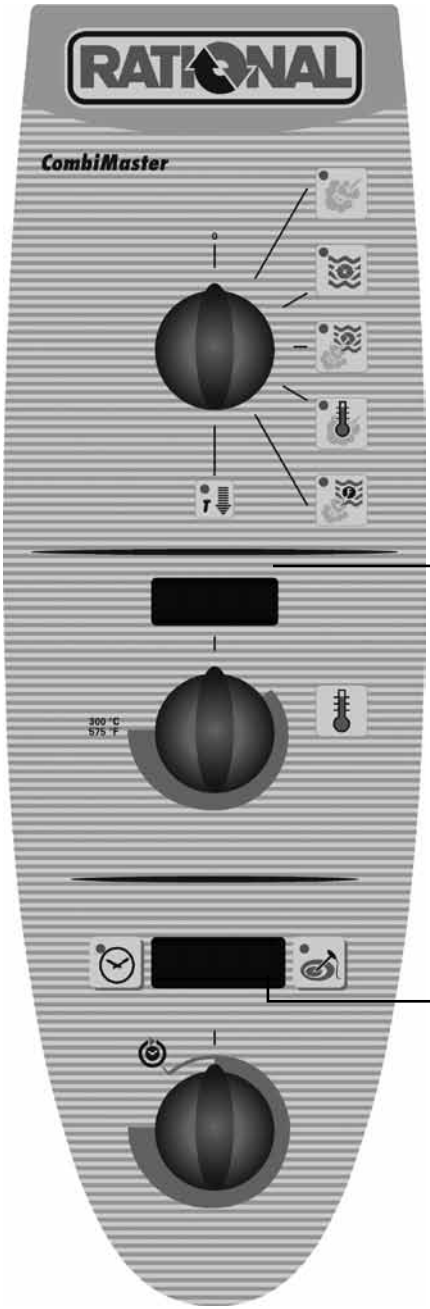
Ajuste del tiempo

Hasta 30 minutos tiempo de cocción se pueden ajustar intervalos de 1 minuto. A partir de 30 minutos, los intervalos son de 5 minutos.

„RESET" (sólo para aparatos de gas)

En caso de funcionamiento anómalo del quemador, en el display se visualizara el mensaje „rES". Tras 15 segundos se dispara también el avisador acústico. Accionando la "tecla del reloj" se activa de nuevo el proceso de encendido automático. Si el mensaje „rES" no vuelve a visualizarse tras unos 15 segundos esto significa que la llama arde y que el aparato funciona de nuevo correctamente. Si el mensaje sigue visualizándose en el display a pesar de haberlo pulsado repetidas veces, solicite la intervención de servicio.

Elementos de mando



Vaporización (a 100 °C)

Aire caliente (de 30 °C a 300 °C)

Vaporización combinada
(de 30 °C a 300 °C)

Selector de los modos de cocción

Vaporización variable (de 30 °C a 99 °C)

Finishing® (de 30 °C a 300 °C)

Función adicional "Cool Down"

Visualización de la temperatura dentro del horno

Mando regulador de la temperatura del horno

Visualización del modo de calentamiento

Tecla reloj (desde 0 horas hasta 23 horas y 59 minutos)

Tecla para la temperatura del núcleo (de 0 a 99 °C)

Visualización duración/temperatura del núcleo

Mando regulador para la hora/ temperatura del núcleo

Elementos de mando

Modo de cocción Vaporización”

El generador de vapor de alto rendimiento genera vapor fresco e higiénico El vapor vienen alimentado sin presión al interior del horno y el rotor del ventilador lo hace circular a alta velocidad. El sistema de regulación patentado se encarga de una alimentación exacta de vapor en función de la carga, es decir, no alimenta más vapor de cuya energía puede ser efectivamente absorbida por los alimentos. En este modo de cocción la temperatura del horno se mantiene ajustada constantemente a 100 °C.

Modo de cocción “Aire caliente”

El aire seco viene calentado por radiadores muy potentes. El rotor del ventilador distribuye el aire caliente uniformemente por todo el interior del horno. La temperatura dentro del horno se puede ajustar dentro de un margen de 30 a 300°C.

Modo de cocción “Vaporización combinada”

La combinación de los modos de cocción "vaporización" y "aire caliente" se obtiene a través de un sistema de regulación. Esta combinación procura un clima húmedo y caliente dentro del horno para una cocción particularmente intensa. La temperatura dentro del horno se puede ajustar dentro de un margen de 30 a 300°C.

Esta óptima regulación perramente del grado de humedad evita que los alimentos se sequen.

Modo de cocción “Vaporización variable”

En el caso de este modo de cocción, la temperatura de cocción programada se mantiene constante gracias a los sensores térmicos de alta precisión incorporados en el sistema de regulación electrónico. La sensibilidad del mando y la técnica de regulación avalan un clima de cocción óptimamente adaptado a cada tipo de producto. La temperatura dentro del horno se puede variar a discreción dentro de un margen de 30 a 99 °C.

Modo de cocción „Finishing®“

Los dos modos de cocción "vapor" y "aire caliente" están combinados entre sí. "Finishing®" combina los modos de cocción „vaporización“ y „aire caliente“. El óptimo clima de cocción que resulta de esta combinación no solo evita que los alimentos se resequen, sino también la formación de charcos de agua y la acumulación de agua en los bordes. En este caso la temperatura del horno se puede ajustar dentro de un margen de 30 a 300°C.

Modo de cocción - Vaporización

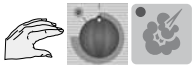
"Vaporización"

El generador de vapor fresco genera vapor fresco e higiénico En este modo de cocción la temperatura del horno se mantiene ajustada constantemente a **100 °C**.

Tipos de cocción:

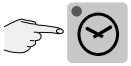
pochar, hervir, blanquear, cocción a fuego lento, hinchar (remojar), cocer al vacío, descongelar, conservar

1



Precalentar, hasta que la lamparilla de control de la calefacción se apague.

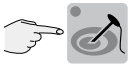
2



3

Alternativamente, trabaje con la sonda térmica

2



3

Teórica **Efectiva**

Ejemplos de alimentos a preparar

- **Mise en place**
  Tomates pelados, guarniciones (verduras, frutas), champiñones y setas, blanqueado de julianas y brunoises, blanqueado de verduras para rellenos, rollos de carne, etc. pelar cebollas, pelar castañas, hinchar (remojar) garbanzos y legumbres.

- **Entremeses**
  huevo revuelto, huevos escalfados en moldes, huevos duros, espárragos, flan de verduras, verduras rellenas (cebolla, colinabo, puerro, apio, etc.)

- **Guarniciones para guisos y sopa**
  Quenelles de hígado, quenelles de espinacas, raviolis y raviolones, composición de verduras "Royale".

- **Plato principal**
  Carne de vaca cocida, lomo adobado, lacón, lengua, gallina para sopa, muslo de pavo

- **Guarniciones**
  Arroz/risotto, bolas (de pan, a la Bohemia, en servilleta), quenelles, pasta (fideos), verduras frescas y productos congelados, budín de verduras, rollo de patata, patatas peladas, con monda, torneadas

- **Postres**
  Fruta fresca o frutas congeladas (p. ejemplo: frambuesas calientes) compota, arroz con leche.

Modo de cocción - Vaporización

Consejos prácticos

- Verifique y reflexione diariamente, qué componentes puede preparar juntos en el modo de cocción "vaporizar" para poder aprovechar al máximo el rendimiento del CombiMaster. Tenga presente que el pescado, la carne, las verduras, las guarniciones y la fruta se pueden cocer simultáneamente (siempre y cuando el modo de preparación sea el mismo para todos los productos).

- Hierva siempre las patatas en los contenedores GN perforados, la penetración del vapor a través de las perforaciones acelera e intensifica la cocción.

- Introduzca un contenedor en el rack del fondo para recoger los jugos que desprenden las verduras al hacerse y disponer así de un buen fondo.

- Es más conveniente utilizar dos contenedores GN bajos que uno alto => la reducida altura de los contenedores no permite apilar tantos alimentos.

- Coloque quenelles y bolas en un contenedor GN cerrado sin juntarlas demasiado

- Los únicos alimentos a los que debe de agregar agua son los cereales y el arroz: de 1,5 a 2 porciones de agua por cada porción de arroz.

- Los tomates se dejan pelar con toda facilidad: déjelos hacer aproximadamente 1 minuto con el modo de cocción "vaporizar" e introdúzcalos seguidamente en agua fría.

Modo de cocción - Aire caliente

"Aire caliente"

El aire seco viene calentado por radiadores muy potentes. La temperatura dentro del horno se puede ajustar dentro de un margen de 30 a 300°C.

Tipos de cocción:

pastelería, asados, plancha, freír, gratén, glasear.

1

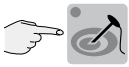
Precalentar, hasta que la lamparilla de control de la calefacción se apague.

2

3

4

Alternativamente, trabaje con la sonda térmica

3 

4

Teórica **Efectiva**

Ejemplos de alimentos a preparar

- **Mise en place**
  Rehogado de panceta, tostado de huesos, dejar fermentar (masas de levadura).

- **Entremeses**
  Albóndigas, suflés integrales, verduras al gratén, terrina de verduras, patés y terrinas, rosbif, alitas de pollo, canapés, pechuga de pato, quiches, pasta quebrada, tartaletas.

- **Guarniciones para guisos y sopas**
  Croutons de pan al jamón, tiritas de filloa, daditos de pan frito al queso.

- **Plato principal**
  Bistec, entrecot, chuletón, hígado, albóndigas y hamburguesas, pechuga de pollo, muslo de pollo, pollos enteros o cortados a la mitad, pavo, faisán, codornices, productos rebozados. Productos congelados, pechuga de pato, fritos integrales, costilletas, pizza.

- **Guarniciones**
  Pastelitos de patata, patatas salteadas, patatas al gratén, patatas "Rösti", patatas asadas en papel de aluminio, suflé de patata, patatas Macaire, pata tas duquesa.

- **Postres**
  Bizcocho, masas pasteleras, polvorones, bizcochuelos de arena, pastas y galletas, hojaldre, croissants, pan, panecillos, pan de barra, pasta quebrada, estrúdel de manzana, bollería (precocida), productos congelados.

Modo de cocción - Aire caliente

Consejos prácticos

- **Tiempos de cocción**
  Los tiempos de cocción dependen de la calidad, el peso y la altura del género a cocer. Para avalar una buena circulación del aire y una distribución uniforme, no cargar las parrillas y los contenedores excesivamente ni colocar los alimentos demasiado juntos.

- **Observaciones generales para la preparación de alimentos a la plancha**
  - **Precaliente** el horno a una temperatura lo más alta posible (300 °C), para disponer de una buena reserva de calor.
  - Trate de cargar el horno con la mayor rapidez posible para minimizar la caída de la temperatura.
  - **Durante el proceso de cocción** abra la puerta del horno brevemente (cuando esté completamente cargado) para dejar que el exceso de humedad evacue del aparato.

- Cuando se preparen alimentos a la plancha o asados que desprenden una gran cantidad de humedad (p. ejemplo, muslos de pollo), reduzca la carga, en caso necesario, a un 75% o a un 50% de la carga teórica admisible**.**

- **Productos rebozados**
  Aplica para rebozados de cualquier tipo. Para obtener un dorado intenso, utilice grasas que intensifican el efecto de dorado o una mezcla de aceite y pimentón. Cerciórese de que el rebozado esté bien adherido a la pieza, unte luego las piezas con aceite o grasa líquida y no cargue demasiado el horno.
  Regla general: Para la carne, calcule de 8 a 10 minutos de cocción por cada centímetro de espesor

  Precalentar: a 300 °C (o por lo menos hasta que se apague la lamparilla de control de la calefacción).

  Espesor óptimo: 1,5 a 2 cm.

  Accesorios: bandeja de panadería y para carne o contenedor con esmalte de granito. Para un dorado uniforme de las piezas (por arriba y por abajo) conviene que sean todas del mismo tamaño.

- **Gratén**
  Para la preparación al gratén de carnes blancas y rojas, pescado y mejillones, espárragos, achicoria, brécol, hinojo, tomates, tostadas.

  Precalentar: a 300 °C (o por lo menos hasta que se apague la lamparilla de control de la calefacción). Una vez haya cargado, ajuste la temperatura conveniente.

  p. ejemplo: Parrillas o contenedores (de 20 mm) para tostadas, bistecs y sopas al gratén.

Modo de cocción - Aire caliente

- **Horneado**
  Precalentar: a temperatura de horneado. Con carga plena puede que sea necesario seleccionar una temperatura de precalentamiento más elevada.

  Temperatura de horneado: de 20 a 25 °C aprox.
  más baja que en el horno convencional.
  Para el horneado de panecillos, utilice solamente cada segundo rack.

  Para la preparación de productos congelados, precaliente el horno a 300 °C.

  En el caso de panecillos, descongele la masa y déjela subir brevemente.

Accesorios:
Utilizar una bandeja pastelera perforada con revestimiento de Teflón, una
bandeja pastelera y para asados o un contenedor GN esmaltada de granito.

Modo de cocción - Vaporización combinada

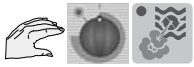
"Vaporización combinada"

La combinación de los modos de cocción "vaporización" y "aire caliente" se obtiene a través de un sistema de regulación. Esta combinación procura un clima húmedo y caliente dentro del horno para una cocción particularmente intensa.

La temperatura dentro del horno se puede ajustar dentro de un margen de **30 °C bis 300 °C**.

Tipos de cocción: Asado, horneado.

1



Precalentar, hasta que la lamparilla de control de la calefacción se apague

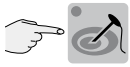
2

3

4

Alternativamente, trabaje con la sonda térmica

3



4

Teórica **Efectiva**

Ejemplos de alimentos a preparar

- **Mise en place**
  Tostado de huesos.

- **Entremeses**
  Quiche Lorraine, suflé de verduras, flanes, Mousaká, lasaña, canelones, paella, suflé de pasta.

- **Plato principal**
  Asados (vaca, ternera, cerdo, cordero, aves, caza), carne en rollo, verduras rellenas (pimientos de morro, berenjenas, repollo, cebolla, colinabo), veduras al gratén (coliflor), muslos de pavo, pecho de ternera relleno, pasta al jamón, flan integral, codillo de cerdo, panceta de cerdo, tocino, diversos tipos de tortilla.

- **Guarniciones**
  Patatas al gratén, productos congelados (sobrecitos de patata rellenos, …), suflé de patata.

- **Postres**
  Masa de levadura.

- **Diversas composiciones**
  Pan, panecillos, Brezel = rosquillas de pan arenadas de sal gruesa (masa congelada y moldeada para pan y bollería, productos de pan y bollería semicocidos).

Modo de cocción - Vaporización combinada

Consejos prácticos

- Para obtener una cocción uniforme, no colocar las piezas demasiado juntas.
- En el caso de asados con corteza o asados de gran tamaño, rehogar la pieza durante un tercio del tiempo de cocción.
- Recoger el condensado en un contenedor (rack auxiliar) y utilizarlo para desglasar con él los huesos.

- **Preparación de salsas**
  - Coloque un contenedor no perforado en el rack auxiliar.
  - Introduzca los huesos con el picadillo mire-poix y las especias en el contenedor y déjelos tostar con la carne.
  - Desglasar.
  - Dejar cocer a fuego lento durante todo el tiempo de cocción.
  - Caldo/fondo muy concentrado para salsas.

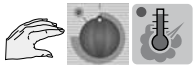
- **Carne en rollo**
  Colocar en un contenedor GN no perforado, rellenar con salsa caliente y cubrir con un contenedor.

- **Horneado**
  Utilizar la bandeja pastelera y para asados o una bandeja con revestimiento de Teflón para la prepa ración de masas de levadura, hojaldres y pasta brisa.

Modo de cocción - Vaporización variable

"Vaporización variable"

El generador de vapor fresco genera vapor fresco e higiénico La temperatura dentro del horno se puede variar a discreción dentro de un margen de **30 °C bis 99 °C**.

1 

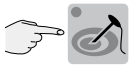
Precalentar, hasta que la lamparilla de control de la calefacción se apague.

2

3

4

Alternativamente, trabaje con la sonda térmica

3 

4

Teórica **Efectiva**

Ejemplos de alimentos a preparar

- **Mise en place**
  Blanquear la panceta y jamón, pochar guarniciones de pescado, sopas, fondos y caldos, etc. pasteurizar (semiconservas).

- **Entremeses**
  Galantinas, bolitas de pescado, terrinas, comidas al vacío.

- **Guarniciones para guisos y sopas**
  FRellenos, bolas, quenelles, huevos hilados/ Royale..

- **Plato principal**
  Pescado (salmón, lenguado etc.), lomo adobado, aves, comidas al vapor (pechuga de pollo, carne de vaca para cocido, lengua de ternera) filetes de pavo, pechugas de pollo, solomillo, salchichas, ternera.

- **Guarniciones**
  Flan, budín de verduras, Polenta.

- **Postres**
  Frutas, flan al caramelo, budín alemán "Cabinete".

Modo de cocción - Vaporización variable

Consejos prácticos

- **Modo de cocción "Vaporización variable"**
  Los tiempos de cocción indicados para el modo de cocción „Vaporización" sirven también como valores de referencia aproximados para la "vaporización variable". Por regla general: Cuanto más baja la selección de temperatura, tanto más largo el tiempo de cocción.

- **Valores de referencia para la tempera-tura de cocción "Vaporización variable"**

Guarniciones para guisos y sopas	de 75 a 90 °C
Pescados, mariscos y crustáceos:	de 65 a 90 °C. de 65 a 90 °C
Carnes y salchichas:	de 72 a 75 °C
Carnes blancas:	de 75 a 85 °C
Carnes rojas:	de 80 a 90 °C
Aves:	80 °C
Postres:	de 65 a 90 °C

- **Aliños y condimento**
  Condimentar y aliñar con prudencia. Las temperaturas de cocción bajas intensifican el sabor propio del género.
  Cuando prepare comidas al vacío, atención a una dosificación exacta de: caldos, esencias y reducciones.

- **Conservación de frutas y verduras**
  En función de la textura del producto crudo y del resultado de conservación conveniente, cubrir el género con líquido frío o caliente. Los contenedores de conservación utilizados no deben exceder 100 mm de diámetro. La temperatura de cocción depende del tipo de producto (grado de madurez, corte). Valores de referencia para la temperatura:
  74 a 99 °C.

Atención:
¡No cerrar los tarros!

- **Ventajas:**
  – Textura más firme del contenido.
  – Productos de sabor y aroma más intensos.
  – Con materias grasas, la pérdida por escaldamiento es mínima.

  Valores de referencia para la temperatura: de 72 a 80 °C.

- **Cocer directamente en la vajilla de servir, p. ejemplo: el pescado.**

Modo de cocción - Finishing®

„Finishing®“

El Este óptimo clima de cocción, resultado de la combinación de vapor y aire caliente, no solo evita que los alimentos se sequen sino también la formación de charcos de agua y la acumulación de agua en los bordes.

Temperatura del horno ajustable dentro de un margen de **30 °C bis 300 °C.**

1

Precalentar: a temperatura de servicio.

2

Aconsejamos una temperatura de 120 a 140 °C dentro del horno, no obstante, se podrá variar oportunamente según mejor convenga al tipo de alimento a preparar.

3

4

IPor regla general el tiempo de acabado Finishing para los alimentos ya colocados en los platos es de 5 a 8 minutos – la duración del proceso Finishing varía según el tipo de producto, la temperatura del producto, la cantidad de platos/fuentes, lo lleno que esté el plato y la temperatura de consumo conveniente..

Alternativamente, trabaje con la sonda térmica

3

4

Teórica **Efectiva**

Ejemplos de alimentos a preparar

- **Entremeses**
  Todo tipo de espaguetis, canelones, lasaña, verduras mixtas, Quiche Lorraine, rollitos de primavera, fritos integrales, quiche de cebolla.

- **Plato principal**
  Todo tipo de asados, suflés, menús precocinados, carne en rollo, verduras rellenas.

- **Guarniciones**
  Arroz, patatas, fideos, pasta, verduras, suflés, graténs.

- **Postres**
  Estrúdel, frutas calientes.

Consejos prácticos

- **Vajilla Finishing**
  Platos de porcelana, barro, cristal, fuentes de plata, sartenes de cobre, acero al cromo-níquel, bandejas de aluminio (vajilla camping).

- **Servicio banquetes/Grupos**
  Emplatado Finishing en el bastidor móvil portaplatos.
  – Grandes cantidades en un tiempo muy breve.
  – Cambio de hornada más rápido.
  – Servicio mucho más rápido, permite atender a un mayor número de comensales por hora, cambio de mesa más rápido, más ventas.
  – para platos de hasta 31 cm de diámetro

- Calentamiento simultáneo de la vajilla:
  Acumulador térmico para trayectos de servicio más largos.

- **Thermocover:** Para compensar breves tiempos de espera y recorridos hasta el lugar de servicio.

- Coloque/arregle los componentes en los platos o en las fuentes de la manera más uniforme posible y sin juntarlos demasiado.

- Las verduras y las guarniciones cocidas conviene mezclarlas con un poco de mantequilla o aceite antes de colocarlas en los platos para el Finishing.

- Salsas
  No agregar nunca la salsa hasta después del Finishing.

- Los componentes de gran volumen tardan más tiempo en calentarse.

Trabajos con la sonda térmica

Precaución

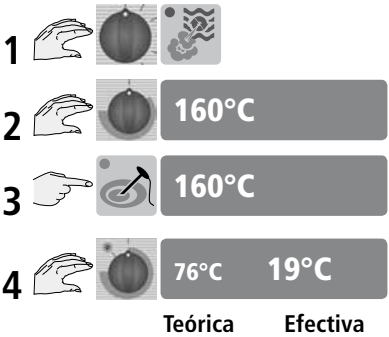
La sonda térmica puede estar muy caliente – ¡atención a no quemarse!

Trabaje con manoplas de cocina.

Introduzca la punta de la sonda térmica en la parte más gruesa del alimento, a un ángulo de entre 30 y 45 grados. La sonda debe atravesar el centro del alimento.

- Coloque siempre la sonda térmica cuidadosamente en el alojamiento provisto a tal efecto – ¡atención a no dañarlo!
- No deje la sonda térmica colgando por fuera de la cámara de cocción – ¡riesgo de daños!
- Retire la sonda térmica de la comida antes de sacarla de la cámara de cocción – ¡riesgo de daños!

Seleccionable con cualquier modo de cocción



Reloj programador fuera de servicio.

Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, la alarma se dispara.

Trabajos con la sonda térmica

Consejos prácticos

- Para los asados, seleccione la temperatura del núcleo térmico unos 5 °C más baja de lo indica do, el asado sigue haciéndose todavía un cierto tiempo durante la fase de enfriamiento.

  Ejemplo: „Asado", relación temperatura del núcleo térmico – tiempo de cocción.
- Para evitar hacer agujeros en el producto con la sonda térmica (coagulación de albúmina), enfríe la sonda antes de utilizarla.
- Los valores de temperatura programados y los modos de cocción se pueden modificar según convenga.
- Medición de la temperatura del núcleo térmico: detección de la temperatura de consumo ideal en el proceso Finishing®.

Valores de referencia para la temperatura del núcleo térmico

Carne vacuna	**Grado de cocción**	**Temperatura núcleo térmico**
Solomillo/lomo	medio	55 - 58 °C
Rosbif	medio	55 - 60 °C
Contratapa	bien hecho	85 - 90 °C
Asado de vaca	bien hecho	80 - 85 °C
Silla/cadera	bien hecho	90 °C
Carne de cerdo		
Pata/paleta	bien hecho	75 °C
Pierna/pernil	poco hecho	65 - 68 °C
Costillar	poco hecho	65 - 70 °C
Paleta de cerdo	bien hecho	75 °C
Panceta/ rellena	bien hecho	75 - 80 °C
Panceta/ Tocino	bien hecho	80 - 85 °C
Pata de cerdo trasera asada	bien hecho	80 - 85 °C
Lacón	bien hecho	80 - 85 °C
Jamón cocido	muy jugoso	64 - 68 °C
Lomo adobado (Embutido mixto en lonchas)		65 - 70 °C 55 - 60 °C
Pata trasera salada	bien hecho	75 - 80 °C
Costillitas de lomo adobado	bien hecho	65 °C
Jamón en masa de pan		65 - 68 °C

Trabajos con la sonda térmica

Valores de referencia para la temperatura del núcleo térmico

Carne vacuna	Grado de cocción	Temperatura núcleo térmico
Costillar de ternera	poco hecho	58 - 65 °C
Pierna de ternera Pata de ternera y contratapa, Nuez, fricandó	muy hecho	78 °C
Lomo con riñonada	muy hecho	75 - 80 °C
Asado de ternera/ Paletilla	muy hecho	75 - 80 °C
Pecho de ternera	muy hecho	75 - 78 °C
Costillar de carnero	poco hecho	65 - 70 °C
Costillar de carnero	muy hecho	80 °C
Pierna de carnero	poco hecho	70 - 75 °C
Pierna de carnero		82 - 85 °C

Carne de cordero

La temperatura del núcleo térmico de carne la carne muy hecha reside entre 79 y 85 °C. El color del núcleo de la carne es gris, con un ligero matiz rojo pálido. El jugo de la carne es claro.

Pierna de cordero	poco hecho	60 - 62 °C
Pierna de cordero	muy hecho	68 - 75 °C
Costillar de cordero	poco hecho	54 - 58 °C
Costillar de cordero	muy hecho	68 - 75 °C
Paletilla de cordero	muy hecho	78 - 85 °C

valores de referencia para la temperatura del núcleo térmico

Patés, terrinas, etc. Aves	Grado de cocción	Temperatura núcleo térmico
Pollo	muy hecho	85 °C
Oca/pato	muy hecho	90 - 92 °C
Pavo	muy hecho	80 - 85 °C
Patés, terrinas		72 - 74 °C
Paté de carne		72 - 78 °C
Terrinas		60 - 70 °C
Galantinas		65 °C
Ballotinas		65 °C
Foie gras		45 °C
Pescado, p. ejemplo: salmón	friable	60 °C

Función Cool Down
Ajustes del aparato - Centígrados / Fahrenheit

Función Cool Down

Supongamos que ha estado trabajando con el horno a una temperatura muy elevada y ahora necesita trabajar con una temperatura más baja. La función "Cool Down" le permite el enfriamiento rápido y delicado del interior del horno, sin dañar el material.

Advertencia

- *Antes de activar la función "Enfriar" cerciórese de que la chapa deflectora esté debidamente bloqueada – Peligro de lesiones*
- *Cuando la función "Enfriar" está en marcha el rotor del ventilador no se desconecta al abrir la puerta del aparato.*
- *No intervenir en el rotor del ventilador – ¡peligro de lesiones!*
- *Durante la función "Enfriar" salen vahos calientes de la cámara de cocción - ¡peligro de quemaduras!*

1 Cerrar la puerta.

2

3 Abrir la puerta.

Cierre la puerta del horno antes de seleccionar la función „Cool Down".

Ajustes del aparato - Centígrados / Fahrenheit

La temperatura se puede visualizar tanto en grados Centígrados como en Fahrenheit.

Cambio de la visualización Centígrados / Fahrenheit

Mantenga la tecla del „Reloj y la tecla de la "Temperatura del núcleo" pulsadas simultáneamente durante más de 10 segundos.

o bien

Limpieza

Por razones de higiene y para evitar el funcionamiento anómalo del aparato es imprescindible someterlo diariamente a un proceso de limpieza.

- **Observe las instrucciones de seguridad en la botella spray y en el bidón de detergente.**
- **Utilice exclusivamente el detergente original y la pistola pulverizadora original del fabricante del aparato (artículo n°: 6004.0100).**
- **No deje la pistola pulverizadora sometida a presión cuando esté fuera de uso.**
- **No pulverizar hacia personas, animales u otros objetos.**

Cómo trabajar

1

Deje enfriar la cámara de cocción a menos de 60°C (consulte el capítulo "Cool Down").

2 Desconecte el aparato.

3

Gire el bastidor de enganche y la chapa deflectora hacia el centro

Advertencia

Líquido químico de acción agresiva – ¡peligro de abrasión!

Utilice: indumenta de protección, gafas y manoplas, careta protectora, y la pistola pulverizadora original del fabricante.

4

Pulverice la chapa deflectora, la cámara de cocción, la contrapuerta y la junta de la puerta con detergente

5 Restituya la chapa deflectora y el bastidor de enganche a su posición original y bloquéelos - Cierre la puerta de la cámara de cocción.

Advertencia

No abra la puerta de la cámara de cocción durante limpieza, evitará el escape de sustancias químicas y vahos calientes del interior - ¡peligro de abrasión y quemaduras

6

7

Mantenga la tecla de la sonda térmica pulsada durante 10 segundos

8

El programa de limpieza arranca.

Limpieza

Advertencia

Líquido químico de acción agresiva – ¡peligro de abrasión!

Utilice: indumenta protectora, gafas, manoplas y careta.

Tras la ejecución del programa de limpieza recibirá la instrucción de abrir la puerta de la cámara de cocción.

9

Enjuague también el espacio por detrás de la chapa deflectora tras la ejecución del programa de limpieza.

10 Pase un paño húmedo al interior de la cámara de cocción y a la junta de la puerta. En caso necesario, despliegue también el cristal interior y límpielo.

11 Cierre la puerta de la cámara de cocción.

Una vez haya cerrado la puerta, el modo de cocción "Aire caliente" se activa automáticamente y funciona durante 10 minutos para secar el interior de la cámara de cocción.

12

Para salirse del programa de limpieza, seleccione cualquiera de los modos de cocción.

Necesita lo siguiente:

Pistola pulverizadora - Artículo n°: 6004.0100

Advertencia

Líquido químico de acción agresiva – ¡peligro de abrasión!

Utilice: indumenta protectora, gafas, manoplas y careta.

Lave el inyector y la extensión del inyector de la pistola spray manual con agua clara tras cada aplicación.

Lave la botella de limpieza con agua templada tras el uso

La limpieza diaria de la junta de la cámara de cocción prolonga su vida útil. Límpiela con un paño suave y un poco de detergente – jamás con limpiadores abrasivos.

Lo más indicado para la limpieza de las placas de cristal y la parte exterior del aparato es un paño suave, humedecido. Utilice un limpiador no abrasivo.

En caso de suciedad obstinada o fuerte, conecte previamente el modo de cocción "calor húmedo" y déjelo funcionar unos 10 minutos para que la suciedad ablande y sea más fácil de eliminar.

Si constata que el pistón de la bomba funciona con dificultad (pistola pulverizadora), aplíquele unas gotitas de aceite alimentario.

Servicio - Descalcificación del generador de vapor

El aparato está dotado del sistema patentado de limpieza automática "Self Clean". El sistema de limpieza automática "Self Clean" prolonga sensiblemente el período de tiempo entre los diversos intervalos de descalcificación. No obstante, es necesario descalcificar el generador de vapor regularmente, en función de la dureza del agua y la frecuencia de aplicación.

Aconsejamos observar los siguientes intervalos de descalcificación partiendo de 8 horas diarias de operación con vapor:

hasta 18 °dH (hasta 3,2 mmol/litro)

como mínimo 1 vez al año

hasta 24 °dH (hasta 4,3 mmol/litro)

como mínimo 2 veces al año

más de 24 °dH (hasta 4,3 mmol/litro)

como mínimo 3 veces al año

Los intervalos de descalcificación recomendados pueden variar de los valores de referencia indicados arriba, en función de la composición el agua (p. ej.: composición mineral).

Cierre la puerta del horno.

Mantenga la tecla de la temperatura del núcleo térmico pulsada durante 10 segundos hasta que "CLEn" en el display.

4

Gire hacia la derecha el mando regulador de la temperatura del horno, hasta que se visualice „CALC" en el display.

5

El proceso de descalcificación arranca.

Si la temperatura del horno es superior a los 40 °C cuando inicia el proceso de descalcificación, el sistema arranca automáticamente la función „Cool Down" – Visualización, vea „Cool Down".

Bombeado del generador de vapor

Tras la conclusión del ciclo de bombeado se visualiza:

El sistema le ordena que rellene con líquido descalcificador.

6 Abra al puerta del horno.

Servicio - Descalcificación del generador de vapor

7

Retire el bastidor de enganche izquierdo y la chapa deflectora

8

Introduzca la manguera en el agujero de entrada de vapor hasta la marca

Observación:
La asignación de las marcas respecto al tamaño de aparato se describe en las instrucciones de servicio de la bomba descalcificadora.

Advertencia

Líquido químico de acción agresiva – ¡peligro de abrasión!

Utilice: indumenta protectora, gafas, manoplas, careta y una bomba descalcificadora original del fabricante.

9

Insertar el bastidor de enganche y fijar la manguera con el gancho de alambre

10

Colocar el bidón de descalcificador en la cámara de cocción e insertar la manguera en el bidón

El descalcificador reacciona al entrar en contacto con la cal y puede provocar una excesiva producción de espuma.

11 Rellenar el descalcificador muy lentamente utilizando para ello la bomba descalcificadora del fabricante.

Advertencia

Líquido químico de acción agresiva – ¡peligro de abrasión!

Las mangueras pueden contener restos de descalcificador. Lavar bien con agua limpia todos los accesorios de descalcificación.

Utilice: indumenta protectora, gafas, manoplas y careta.

Aparatos eléctricos

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
3,5 litros	6 litros	6 litros
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
8,5 litros	9 litros	11,5 litros

Aparatos de gas

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
4 litros	7 litros	6,5 litros
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
9 litros	8 litros	11 litros

12 retire los accesorios de descalcificación del interior de la cámara de cocción (bomba manual y bidón)..

13 Lave bien la cámara de cocción y los accesorios de descalcificación para eliminar todo resto de descalcificador.

14

Retire los accesorios de descalcificación, inserte la chapa deflectora y el bastidor de enganche en la parte izquierda y bloquéelos

15

Tras unos 30 segundos en el display se visualiza „door".

16 Cierre la puerta de la cámara de cocción.

El aparato indica el tiempo que durará la fase de descalcificación.

El generador de vapor se lava automáticamente varias veces antes de que el aparato active también automáticamente el modo "Vapor".

Una vez concluida la fase de descalcificación en el display se visualiza „End".

17

Para salirse del proceso de descalcificación, seleccione cualquiera de los modos de cocción. El aparato queda de nuevo disponible para la cocción de alimentos.

Observación:

Necesita lo siguiente:

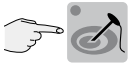
Bomba descalcificadora eléctrica – Artículo n°: 60.70.409

Bidón de descalcificador de 10 litros – Artículo n°: 6006.0110

Interrupción del proceso de descalcificación Vaciado del generador de vapor

En caso necesario, podrá interrumpir el proceso de descalcificación.

Antes de rellenar con descalcificador:

1 

Mantenga la tecla de la temperatura del núcleo pulsada durante 10 segundos.

El aparato queda de nuevo disponible para la cocción de alimentos.

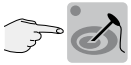
Después de haber llenado con descalcificador

1

Desconectar el aparato y esperar 4 segundos

2

Conectar el aparato

3 

El proceso de descalcificación se desconecta si se activa la tecla de la temperatura del núcleo dentro de un plazo de 30 segundos.
Si se tarda más de 30 segundos en activar la tecla de la temperatura del núcleo, el proceso de descalcificación continua ejecutándose normalmente.

El generador de vapor se vacía automáticamente y se lava.

El aparato queda de nuevo disponible para la cocción de alimentos.

Vaciado del generador de vapor

El generador de vapor se puede vaciar sea para el transporte, sea para protegerlo contra heladas.

1

2 Abra al puerta del horno.

3

Mantenga la tecla de la temperatura del núcleo pulsada durante 10 segundos hasta que en el display de la temperatura del horno se visualice „CLEn".

4

Gire hacia la derecha el mando regulador de la temperatura del horno, hasta que se visualice „SC" en el display.

5

El generador de vapor se vacía.

Avisos de anomalía

El display visualiza cualquier anomalía que pueda producirse en el aparato.

Las anomalías que permiten continuar utilizando el aparato para la cocción se suprimen pulsando la tecla del reloj.

Anomalía	Causa	Cómo rectificar
E1	Aparato defectuoso	
E2	Un equipo externo de optimización de energía mantuvo la calefacción desconectada por más de 2 minutos.	Controlar el equipo de optimización de energía.
E3	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E4	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E5	Sonda térmica defectuosa	El aparato funciona sin sonda térmica. Solicitar la intervención de servicio.
E6	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E7	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E8	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E9	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E10	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E11	Tras la conexión del aparato no se	Solicitar la intervención de servicio. visualiza ningún modo de cocción.
E13	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E14	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E15	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E16	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E17	Temperatura ambiente demasiado baja	La temperatura ambiente debe superar los 5°C.
E18	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E19	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E20	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E21	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.
E22	Aparato defectuoso	Solicitar la intervención de servicio.

Ejemplos de rendimiento con carne de vaca y ternera

Producto	Consejos prácticos	Accesorios	Cantidad por GN 1/1	2/1	Pre-calentar
Solomillo	Condimentar, aceitar ligeramente	CombiGrill	9 unid.		300 °
Bistec de culata	Condimentar, aceitar ligeramente, no golpear	CombiGrill	9 unid.		300 °
Rosbif	Condimentar, aceitar ligeramente	Parrilla y CNS	6 kg	12 kg	200 °
Asado de carne de vaca (Estofado)	Agregar mire-poix Tapar un CNS de 80- 100 Ø	CNS de 100 mm	6-8 kg	12-16 kg	200 °
Rollitos de carne de vaca	Condimentar, napar con salsa caliente, cubrir con GN de 20 mm	CNS de 65 mm	20-25 unid.	40-50 unid.	200 °
Filet Wellington		bandeja de 20 mm esmaltada de granito	6-8 kg	12-16 kg	200 °
Carne para el cocido		Parrilla y CNS	6-8 kg	12-16 kg	100 °
Solomillo de ternera	Condimentar, aceitar ligeramente	CombiGrill	8 unid.		250 °
Chuletas de ternera	Condimentar unos momentos antes de cargar	CombiGrill	8 unid.		250 °
Asado de ternera		Parrilla y CNS de 65 mm	9 kg	16 kg	200 °
Pata de ternera		Parrilla y CNS de 40 mm	6 unid.	12 unid.	200 °
Osso bucco	Cubrir CNS	CNS de 65 mm	15 unid.	30 unid.	200 °
Pecho de ternera		Parrilla y CNS de 65 mm	1 unid.	2 unid.	100 °
Costillar de ternera		Parrilla y CNS de 40 mm	1 unid.	2 unid.	200 °
Paletilla de ternera		Parrilla y CNS de 40 mm	6-8 kg	12-16 kg	200 °

ST = Sonda térmica.

Por favor tenga presente que los datos de capacidad indicados se refieren al horno con carga plena. En algunos casos reduciendo la cantidad de carga se mejora la calidad de las comidas. Los alimentos son productos naturales, los tiempos de cocción indicados y las temperaturas son valores de referencia y se deben adaptar oportunamente a las exigencias individuales.

Proc. coc. aprox.			Cargas máximas de los diversos tipos de aparato				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
230-250 ° 7-10 min.			27 unid.	45 unid.	45 unid.	54 unid.	108 unid.
230-250 ° 8-10 min.			27 unid.	45 unid.	45 unid.	54 unid.	108 unid.
160-180 ° 5-10 min.	120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
160-180 ° 90-120 min.	120-140 ° KT 80 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
130-140 ° 60-80 min.			75 unid.	150 unid.	125 unid.	250 unid.	500 unid.
160-180 ° 10 min.	120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
85 ° KT 80-90 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
160-180 ° 5-10 min.	120-140 ° KT 68 °		24 unid.	40 unid.	40 unid.	48 unid.	96 unid.
240 ° 10-12 min.			24 unid.	40 unid.	40 unid.	48 unid.	96 unid.
160-180 ° 30 min.	140 ° KT 75 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
140 ° KT 85 °	180-200 ° 10 min.		18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	120 unid.
130-140 ° ca. 90 min.			45 unid.	90 unid.	75 unid.	150 unid.	300 unid.
20 min.	140 ° KT 85 °	160 ° 10 min.	3 unid.	6 unid.	5 unid.	10 unid.	20 unid.
160-180 ° 10 min.	120-140 ° KT 68 °		2 unid.	4 unid.	3 unid.	6 unid.	12 unid.
160-180 ° 10 min.	140-160 ° KT 80-85 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg

Ejemplos de rendimiento con carne de cerdo, carnero y cordero

Producto	Consejos prácticos	Accesorios	Cantidad por GN 1/1	Cantidad por GN 2/1	Pre-calentar
Medallones de cerdo	Condimentar, aceitar ligeramente de 70 a 80 g aprox.	CombiGrill	20 unid.		300 °
Bistecs	Al natural, aceitar ligeramente	CombiGrill	9 unid.		300 °
Chuletas de cerdo (rebozadas)	Grasa de dorar,	Bandeja pastelera y para asados	8 unid.	16 unid.	250 °
Hamburguesas		Bandeja pastelera y para asados	10 unid.	30 unid.	300 °
Albóndigas		Bandeja de 20 mm esmaltada de granito	45 unid.	90 unid.	250 °
Costillar de cerdo		Parrilla y CNS de 40 mm	8 kg	16 kg	250 °
Asado de cerdo Pescuezo		Parrilla y CNS de 65 mm	8 kg	16 kg	250 °
Asado con corteza (vientre de cerdo relleno)	Hacer las incisiones de porcionamiento tras la 1ª fase, seguidamente, condimentar	Parrilla y CNS de 40 mm	5-7 kg	10-14 kg	100 °
Pescuezo adobado	Deshuesado	Parrilla y CNS de 65 mm	6-8 kg	12-16 kg	100 °
Lacón	Recoger el jugo para agregar al chucrut	Parrilla y CNS de 65 mm	7-9 unid.	14-18 unid.	100 °
Codillo de cerdo	Hacer las incisiones tras la 1ª fase, seguidamente, condimentar	Parrilla Potato baker	6-8 unid.		100 °
Jamón en masa de pan	Precocer el jamón 3/4 del tiempo de cocción, seguidamente envolver	Bandeja pastelera y para asados	ca. 6 kg	ca. 12 kg	200 °
Pastel de carne picada	Si se hace en molde, utilizar una parrilla	bandeja de 20 mm esmaltada de granito	6 kg	12 kg	200 °
Leberkäse – embutido alemán	Rellenar en bandejas de aluminio	Parrilla	4-6 kg	8-12 kg	200 °
Costilla de cerdo	Tras la vaporización, marinar durante 12 horas	Parrilla y bandeja de 20 mm esmaltada de granito	3 kg	6 kg	100 °

ST = Sonda térmica.

Por favor tenga presente que los datos de capacidad indicados se refieren al horno con carga plena. En algunos casos reduciendo la cantidad de carga se mejora la calidad de las comidas. Los alimentos son productos naturales, los tiempos de cocción indicados y las temperaturas son valores de referencia y se deben adaptar oportunamente a las exigencias individuales.

Proc. coc. aprox.			Cargas máximas de los diversos tipos de aparato				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
230-250 ° KT 68-72 °			60 unid.	100 unid.	100 unid.	120 unid.	240 unid.
250-270 ° 10-12 min.			27 unid.	45 unid.	45 unid.	54 unid.	108 unid.
190-220 ° KT 72 °			24 unid.	40 unid.	40 unid.	48 unid.	96 unid.
200-240 ° KT 76-80 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	150 unid.
180-200 ° KT 76-80 °			135 unid.	270 unid.	225 unid.	450 unid.	900 unid.
180 ° 30 min.	130-150 ° KT 65 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
140-180 ° KT 76-80 °			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
20 min.	140-160 ° KT 74-76 °	220 ° 15-20 min.	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
85-90 ° KT 65-72 °			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
100 ° KT 87 °			18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	90 unid.
20 min.	140-160 ° KT 78-80 °	220 ° 15-20 min.	18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	90 unid.
160-180 ° 20-30 min.	140-160 ° KT 72-78 °		12 kg	24 kg	18 kg	36 kg	72 kg
140-160 ° KT 80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
130 ° KT 72-80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
60 min.	180-220 ° 10-15 min.		9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg

Ejemplos e rendimiento con salchichas y productos congelados

Producto	Consejos prácticos	Accesorios	Cantidad por GN 1/1	Cantidad por GN 2/1	Pre-calentar
Regeneración de salchichas		CNS de 40 mm	30 unid.	60 unid.	85 °
Quenelles de relleno	Para la mise en place, cubrir con papel de aluminio	CNS de 20 mm	50 unid.	100 unid.	85 °
Quenelles de hígado	Engrasar ligeramente el contenedor	CNS de 20 mm	30 unid.	60 unid.	100 °
Semiconservas	Peso neto 200 g	CNS de 20 mm	40 unid.	80 unid.	100 °
Salchichas en tarros (250 g)	**Atención** ¡Cocer sin tapa! Vigilar la reacción de los tarros a la acción del calor.	CNS de 20 mm	40 unid.	80 unid.	100 °
Productos congelados:					
Muslos de pollo y zancas	Prefritos	bandeja de 20 mm esmaltada de granito	20 unid.	40 unid.	250 °
Bastoncitos de pescado	(Rebozados)	Bandeja pastelera y para asados	50 unid.	100 unid.	300 °
Quiche Lorraine	Preasado en molde de aluminio de 8 cm de diámetro, 2 cm de alto, precalentar a 300 °C	CNS de 20 mm CNS o aluminio perforado	24 unid.	48 unid.	300 °
Lasaña	Precocida	CNS de 65 mm	10 porc.	20 porc.	200 °
Pizza	Precocida	Aluminio perforado	2 unid.	4 unid.	300 °

ST = Sonda térmica.

Por favor tenga presente que los datos de capacidad indicados se refieren al horno con carga plena. En algunos casos reduciendo la cantidad de carga se mejora la calidad de las comidas. Los alimentos son productos naturales, los tiempos de cocción indicados y las temperaturas son valores de referencia y se deben adaptar oportunamente a las exigencias individuales.

Proc. coc. aprox.			Cargas máximas de los diversos tipos de aparato				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
85 ° KT 72 °			180 unid.	360 unid.	300 unid.	600 unid.	1200 unid.
85 ° 10-20 min.			300 unid.	600 unid.	500 unid.	1000 unid.	2000 unid.
100 ° 15-25 min.			180 unid.	360 unid.	300 unid.	600 unid.	1200 unid.
100 ° 40-60 min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.
100 ° 50-70 min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.
160 ° 20-25 min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.
200-220 ° 20 min.			300 unid.	600 unid.	500 unid.	1000 unid.	2000 unid.
200 ° 20 min.			144 unid.	288 unid.	450 unid.	900 unid.	1800 unid.
140 ° 30-40 min.			30 porc.	60 porc.	50 porc.	100 porc.	200 porc.
200 ° 10-12 min.			12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.

Ejemplos de rendimiento con caza, aves, terrinas y patés

Producto	Consejos prácticos	Accesorios	Cantidad por GN 1/1	Cantidad por GN 2/1	Pre-calentar
Lomo de corzo poco hecho		Parrilla y bandeja de 20 mm esmaltada de granito	3 unid.	4 unid.	250 °
Pierna de corzo	Deshuesar, condimentar, lardear, atar	Parrilla y CNS de 40 mm	5-6 kg	10-12 kg	250 °
Paletilla de corzo	Marinar	Parrilla y CNS de 40 mm	6 kg	12 kg	250 °
Lomo de liebre poco hecho	Condimentar	bandeja de 20 mm esmaltada de granito	6-8 unid.	12-16 unid.	250 °
mechado Pierna de liebre	Marinar, condimentar, napar con salsa caliente, Tapar con contenedor CNS	bandeja de esmaltada de granito	12 unid.	24 unid.	250 °
Asado de corzo	(Estofado)	bandeja de esmaltada de granito	8 kg	16 kg	200 °
Faisán	Lardear, condimentar	bandeja de 20 mm esmaltada de granito	6-8 unid.	12-16 unid.	200 °
Pato salvaje	Condimentar	bandeja esmaltada de granito, Superspike para patos	3 unid.	6 unid.	200 °
Pavo	Rellenar si conviene,	CNS de 40 mm	1 unid.	2 unid.	180 °
Oca	Rellenar si conviene, condimentar	Parrilla Superspike para patos	2 unid.	4 unid.	200 °
Pollo (entero) vertical/horizontal	Untar bien con el condimento	Superspike para pollos H10	6 unid.	12 unid.	200 °
pollo (1/2)		Parrilla y bandeja de 20 mm esmaltada de granito	8 unid.	16 unid.	200 °
Muslos de pollo	Untar bien con el condimento	Parrilla y bandeja de 20 mm esmaltada de granito	10-12 unid.	20-24 unid.	200 °

ST = Sonda térmica.

Por favor tenga presente que los datos de capacidad indicados se refieren al horno con carga plena. En algunos casos reduciendo la cantidad de carga se mejora la calidad de las comidas. Los alimentos son productos naturales, los tiempos de cocción indicados y las temperaturas son valores de referencia y se deben adaptar oportunamente a las exigencias individuales.

Proc. coc. aprox.			Cargas máximas de los diversos tipos de aparato				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
180-200 ° 5-10 min.	140-160 ° KT 65-70 °		6 unid.	8 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
180-200 ° 10 min.	140-160 ° KT 72-80 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
180-200 ° 10 min.	140-160 ° KT 68-78 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
180-200 ° 10 min.	140-160 ° KT 65-70 °		24 unid.	48 unid.	40 unid.	80 unid.	160 unid.
160-180 ° 5-10 min.	140-160 ° KT 72-80 °		36 unid.	72 unid.	60 unid.	120 unid.	240 unid.
130 ° KT 72-80 °			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
160-180 ° KT 72-80 °			18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	90 unid.
140-160 ° KT 88 °			18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	90 unid.
130-150 ° KT 72 °			2 unid.	4 unid.	3 unid.	6 unid.	12 unid.
140-160 ° 20 min.	140-160 ° KT 88 °		4 unid.	8 unid.	6 unid.	12 unid.	24 unid.
160-180 ° KT 88 °			20 unid.	30 unid.	40 unid.	60 unid.	120 unid.
160-180 ° KT 88 °			24 unid.	48 unid.	40 unid.	80 unid.	120 unid.
160-180 ° KT 88 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	150 unid.

Ejemplos de rendimiento con pescado, mariscos y crustáceos

Producto	Consejos prácticos	Accesorios	Cantidad por GN 1/1	Cantidad por GN 2/1	Pre-calentar
Salmón (piezas enteras para exposición)	Colocar el salmón con las partes de la ventrescaabiertas hacia fuera	CNS de 20 mm	1 unid.	2 unid.	100 °
Filete de trucha salmonada, Rodajas de salmón	Colocar en la vajilla de servir, regar con fumet o con vino	CNS de 20 mm	20 unid. 15 unid.	40 unid. 30 unid.	100 °
Rodaballo (en porciones)	Salpimentar, hierbas aromáticas picadas,	CNS de 20 mm	15 porc.	30 porc.	100 °
Rollitos de lenguado	Pueden también llevar relleno	CNS de 20 mm	30 unid.	60 unid.	100 °
Platija	Cara clara hacia arriba	Bandeja pastelera y para carnes	4-5 unid.	8-10 unid.	250 °
Trucha frita	Condimentar, aceitar ligeramente	Bandeja pastelera y para carnes	3-5 unid.	6-10 unid.	250 °
Trucha cocida	Agregar vinagre al caldo, abrir las partes de la ventresca hacia los lados	CNS de 40 mm	8-10 unid.	16-20 unid.	100 °
Dorada (en lecho de juliana de verduras)	Blanquear previamente la juliana	CNS de 20 mm	10-12 unid.	20-24 unid.	100 °
Mejillones	Agregar vino, juliana de verduras, etc.	CNS de 40 o de 65 mm	1-2 kg	2-4 kg	100 °
Bolitas de pescado		CNS de 20 mm	50 unid.	100 unid.	100 °
Terrina de pescado		Parrilla	3 unid.	6 unid.	100 °
Calamares/Sepia (enteros)		Parrilla CNS de 20 mm	1 unid.	2 unid.	100 °
Productos congelados:					
Pescado	al gratén en papel de aluminio, varias porciones	CNS de 20 mm	12 unid.	24 unid.	250 °
Filete de pescado (precocinados)		CNS 20 mm	18 unid.	36 unid.	250 °

ST = Sonda térmica.

Por favor tenga presente que los datos de capacidad indicados se refieren al horno con carga plena. En algunos casos reduciendo la cantidad de carga se mejora la calidad de las comidas. Los alimentos son productos naturales, los tiempos de cocción indicados y las temperaturas son valores de referencia y se deben adaptar oportunamente a las exigencias individuales.

Proc. coc. aprox.			Cargas máximas de los diversos tipos de aparato				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
78 ° KT 67 °			2 unid.	4 unid.	3 unid.	6 unid.	12 unid.
78 ° KT 68 °			120 unid. 90 unid.	240 unid. 180 unid.	200 unid. 150 unid.	400 unid. 300 unid.	800 unid. 600 unid.
78 ° KT 68 °			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.
78 ° KT 67 °			180 unid.	360 unid.	300 unid.	600 unid.	1200 unid.
200-220 ° KT 66 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
200-220 ° KT 66 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
100 ° KT 68 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
85 ° KT 68 °			36 unid.	72 unid.	60 unid.	120 unid.	240 unid.
95 ° 10-15 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
75 ° 8-15 min.			300 unid.	600 unid.	500 unid.	1000 unid.	2000 unid.
70-75 ° KT 68 °			9 unid.	18 unid.	15 unid.	30 unid.	60 unid.
100 ° KT 90 °	80 ° 30 min.		6 unid.	12 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
20-220 ° 10-20 min.			72 unid.	144 unid.	120 unid.	240 unid.	480 unid.
180 ° KT 68 °			108 unid.	216 unid.	180 unid.	360 unid.	720 unid.

Ejemplos de rendimiento con verduras y guarniciones

Producto	Consejos prácticos	Accesorios	Cantidad por GN 1/1	Cantidad por GN 2/1	Pre-calentar
Brécol		CNS de 65 mm perforado	5 kg	10 kg	100 °
Coliflor	Cortar en rosetas	CNS de 65 mm perforado	ca. 4 cabezas	ca. 8 cabezas	100 °
Coles de Bruselas	Congeladas, salpimentar congeladas, no agregar la mantequilla derretida hasta el momento de servir	CNS de 65 mm perforado	5 kg	10 kg	100 °
Espinacas	Frescas	CNS de 65 mm perforado	2 kg	4 kg	100 °
Colinabo		CNS de 65 mm perforado	5 kg	10 kg	100 °
Zanahorias Parisinas		CNS de 65 mm perforado	5 kg	10 kg	100 °
Guisantes		CNS de 65 mm perforado	5 kg	10 kg	100 °
Espárragos	Cocer en caldo o en agua	CNS de 65 mm	2-3 kg	4-6 kg	100 °
Tomates	Blanquear p. ejemplo: tomates pelados, para ensaladas	20 mm perforado	28 unid.	56 unid.	100 °
Judías	Congeladas, enteras o cortadas, blanquear y enfriar con agua helada	CNS de 65 mm perforado	5 kg	10 kg	100 °
Champiñones	Rociar con limón, agregar vino, si conviene	CNS de 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Repollo rizado (blanquear)	Cortar el tronco, si se utiliza repollo fresco, enfriar con agua helada	65 mm perforado	2-3 cabezas	4-6 cabezas	100 °
Pimientos de morro (Rellenos)	Utilizar sólo pimientos rojos y amarillos	CNS de 65 mm	20-25 unid.	40-50 unid.	200 °
Al gratén Coliflor	Cada 2° rack,	Parrilla CNS de 20 mm	30 porc.	60 porc.	300 °
Verduras mixtas (Vajilla de servir)	Precocinadas, no agregar la mantequilla / grasa hasta el momento de servir	Parrilla o CNS de 20 mm	4 unid.	8 unid.	150 °
Suflé de verduras		CNS Bandeja de 65 mm esmaltada de granito	30 porc.	60 porc.	180 °
Hojas de repollo rellenas	Blanquear bien las hojas de repollo, (repollo congelado, precalentar a 300 °C)	65 mm perforado CNS de 65 mm	25 unid.	50 unid.	180 °
Tortilla paisana	Rellenar hasta 1- 2 cm por debajo del borde	CNS de 40 mm	30 porc.	60 porc.	150 °
Hinchar (remojar) cereales	Introducir en agua fría y dejar remojar para acortar el tiempo de cocción	CNS Bandeja de 65 mm esmaltada de granito	2 kg	4 kg	100 °
Musaká	Rellenar hasta 2 cm por debajo del borde	CNS de 65 mm	30 porc.	60 porc.	200 °

ST = Sonda térmica.

Por favor tenga presente que los datos de capacidad indicados se refieren al horno con carga plena. En algunos casos reduciendo la cantidad de carga se mejora la calidad de las comidas. Los alimentos son productos naturales, los tiempos de cocción indicados y las temperaturas son valores de referencia y se deben adaptar oportunamente a las exigencias individuales.

Proc. coc. aprox.			Cargas máximas de los diversos tipos de aparato				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
100 ° 10-15 min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 12-18 min.			12 cabezas	24 cabezas	20 cabezas	40 cabezas	80 cabezas
100 ° 14-18 min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 2-5 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 15-20 min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 15-18 min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 15-18 min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 12-15 min.			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg
100 ° 1-2 min.			225 unid.	336 unid.	280 unid.	560 unid.	1120 unid.
100 ° 15-18 min.			15 kg	30 unid.	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 10-12 min.			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 6-8 min.			9 cabezas	18 cabezas	15 cabezas	30 cabezas	60 cabezas
160-180 ° 45 min.			75 unid.	125 unid.	125 unid.	250 unid.	375 unid.
250 ° 8-10 min.			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.
110-130 ° 8-12 min.			12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.
170 ° KT 80 °	190 ° 10 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.
140-160 ° KT 76-80 °			60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	300 unid.
140 ° 35 min.	160 ° 10 min.		90 porc.	180 unid.	150 porc.	300 porc.	600 porc.
100 ° 30 min.			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
140 ° KT 72-78 °			60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.

Ejemplos de rendimiento con huevos y guarniciones

Producto	Consejos prácticos	Accesorios	Cantidad por GN 1/1	Cantidad por GN 2/1	Pre-calentar
Huevos (huevos duros)	Pasado por agua 7 minutos Duro 15 minutos	65 mm perforado	60-100 unid.	120-200 unid.	100 °
Royal Huevos hilados	En moldes o en contenedores GN	CNS de 65 mm	4 litros	8 litros	90 °
Suflé de huevo	Hervir la leche, incorporar los huevos, cubrir con papel de aluminio	CNS de 65 mm	4 litros	8 litros	90 °
Huevo revuelto	Cascar los huevos, incorporar la leche o la nata, batir la mezcla, cubrir	CNS de 65 mm	4 litros	8 litros	100 °
Quiche	Fondo prehorneado	Bandeja de 20 mm esmaltada de granito	10 unid.	20 unid.	165 °
Patatas hervidas	En cuarterones, salar, mezclar bien	100-150 perforado	8-14 kg	16-28 kg	100 °
Patatas cocidas con monda	Las patatas de tamaño grande se pueden hacer también en la parrilla como "Idaho Potatoe".	100-150 perforado	6-12 kg	14-24 kg	100 °
Bolas/Quenelles	Aceitar ligeramente un contenedor CNS	CNS de 20 mm	30 unid.	60 unid.	100 °
Patatas salteadas	Cocidas en su punto, atención a que no se peguen unas a las otras	Bandeja de 40 mm esmaltada de granito	2 kg	4 kg	300 °
Patatas en papel de aluminio	Envolver las patatas en papel de aluminio, colocarlas sobre un lecho de sal	CNS de 20 mm	20 unid.	40 unid.	200 °
Patatas al gratén	Atención a que las rodajas sean todas más o menos del mismo espesor	Bandeja de 40 mm esmaltada de granito	30 porc.	60 porc.	140 °
Patatas Macaire	Congeladas	Bandeja de 20 mm esmaltada de granito	40 unid.	80 unid.	250 °
Cocción al vacío Patatas	En cuarterones, torneadas	Parrilla	4-4,5 kg	8-9 kg	
Arroz	Arroz de grano largo, fondo-agua-caldo: Relación: 2:1, Remojar para acortar el tiempo	CNS de 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Arroz salvaje	Relación 3:1, Tiempo de cocción más corto	CNS de 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Arroz con leche	3 porciones de leche , 1 porción de arroz de grano redondo, 1 palo de canela en rama, azúcar, vainilla	CNS de 65 mm	2 kg	4 kg	99 °
Pasta (Finishing®)	Espaguetis, "Spätzle" (palomitas de masa cocida), cinta, etc.	CNS de 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Canelones	Cubrir con salsa	CNS de 65 mm	30 porc.	60 porc.	200 °
Lasaña		CNS de 65 mm	20 porc.	40 porc.	160 °
Suflé de pasta	Incorporar bien la crema de huevo	CNS, bandeja esmaltada de granito	20 porc.	40 porc.	180 °

ST = Sonda térmica.

Por favor tenga presente que los datos de capacidad indicados se refieren al horno con carga plena. En algunos casos reduciendo la cantidad de carga se mejora la calidad de las comidas. Los alimentos son productos naturales, los tiempos de cocción indicados y las temperaturas son valores de referencia y se deben adaptar oportunamente a las exigencias individuales.

Proc. coc. aprox.			Cargas máximas de los diversos tipos de aparato				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
100 ° 7-15 min.			300 unid.	600 unid.	500 unid.	1000 unid.	2000 unid.
77 ° 50 min.			12 litros	24 litros	20 litros	40 litros	80 litros
85 ° 15-25 min.			12 litros	24 litros	20 litros	40 litros	80 litros
100 ° KT 75 °	200 ° 5-8 min.		12 litros	24 litros	20 litros	40 litros	80 litros
150 ° 10 min.	175 ° 10 min.		60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	400 unid.
100 ° 40-55 min.			24 kg	48 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg
100-130 ° 40-55 min.			18 kg	36 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg
100 ° 30-40 min.			90 unid.	180 unid.	150 unid.	300 unid.	450 unid.
220 ° 30-40 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
180 ° 45-50 min.			90 unid.	180 unid.	150 unid.	300 unid.	450 unid.
125 ° KT 80 °	150 ° 10 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.
200-220 ° 15-18 min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.
100 ° 30 min.			20-25 kg	40-50kg	40-50 kg	90 kg	180 kg
100 ° 35-45 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 45-55 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
90-99 ° 50-60 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 10 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
170 ° KT 80 °			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	450 porc.
150 ° KT 75 °	170-190 ° 10 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.
150-170 ° KT 80 °	170-190 ° 5 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.

Ejemplos de rendimiento con productos horneados, pastelería, pan, bollería, postres 1

Producto	Consejos prácticos	Accesorios	Cantidad por GN 1/1	Cantidad por GN 2/1	Pre-calentar
Estrúdel de manzana (Masa de estrúdel)	Pincelar con huevo, leche o agua azucarada	Bandeja pastelera y o de aluminio perforada	2 unid.	4 unid.	200 °
Pasteles de manzana congelados	En caso necesario, pincelar con yema de huevo y leche o agua azucarada, precalentar	Bandeja pastelera y o de aluminio perforada	10 unid.	20 unid.	200 °
Fondo de bizcocho	(Brazo de gitano, rollo de bizcocho)	Bandeja de 20 mm esmaltada de granito	1 kg	2 kg	200 °
Fondo de bizcocho Anillo	Ø 26 cm, cada 2° rack	Bandeja pastelera y para asados	2 moldes	4 moldes	200 °
Hojaldre, Empanadas, florones	Pincelar con huevo,	Bandeja pastelera y o de aluminio perforada	Dez 15 unid.	24-30 unid.	180 °
Hojaldre, Bocaditos hojaldrados - frescos	Cada 2° rack	Bandeja pastelera y o de aluminio perforada	je según tamaño	je según tamaño	180 °
Pastelería hojaldrada con relleno (queso.)	En caso necesario, pincelar con yema de huevo	Bandeja pastelera y o de aluminio perforada	12 unid.	24 unid.	180 °
Tartas	Cada 2° rack	20 mm o 40 mm	30 porc.	60 porc.	180 °
"Christstollen" Pastel de Navidad	En moldes de forma abombada, bien forrados	Bandeja pastelera y para asados	2 kg	4 kg	180 °
Croissants - frescos	Fermentar, "vapor-variable" a 34 °C,	Bandeja pastelera y o de aluminio perforada	12 unid.	24 unid.	180 °
Compota	Cortar las frutas en trozos de forma regular, dejar reposar tras la vaporización	65 mm no perforado	30 porc.	60 porc.	120 °
Frutas para decoración	Manzanas, peras, etc. tornear o recortar de forma decorativa	20 mm	30 unid.	60 unid.	100 °
Frutas calientes	Congeladas: frambuesas, fresas, zarzamoras en el plato de servir	Parrilla	15 unid.	30 unid.	90 °
Frutas en conserva (tarros sin tapa)	Ø 10–12 cm, p. ejemplo: peras, Capacidad: 1 litro	Parrilla o 20 mm	10 unid.	20 unid.	100 °
Budín alemán "Cabinete"	Forrar el molde (con papel de aluminio o papel del horno)	Parrilla	4 unid.	8 unid.	90 °
Flan al caramelo (tarros)	Darioles, cocotes o timbales,	Parrilla o 20 mm	40 unid.	80 unid.	80 °

ST = Sonda térmica.

Por favor tenga presente que los datos de capacidad indicados se refieren al horno con carga plena. En algunos casos reduciendo la cantidad de carga se mejora la calidad de las comidas. Los alimentos son productos naturales, los tiempos de cocción indicados y las temperaturas son valores de referencia y se deben adaptar oportunamente a las exigencias individuales.

Proc. coc. aprox.			Cargas máximas de los diversos tipos de aparato				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
140-160 ° 40-60 min.			6 unid.	12 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
150-170 ° 15-25 min.			60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	300 unid.
140-160 ° 10-20 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° 15-40 min.			6 moldes	12 moldes	10 moldes	20 moldes	40 moldes
150-170 ° 8-15 min.	160-180 ° 5-20 min.		45 unid.	90 unid.	75 unid.	150 unid.	300 unid.
150-170 ° 5-10 min.	160-180 ° 2-10 min.						
160-180 ° 8-15 min.	160-180 ° 5-20 min.		24 unid.	48 unid.	40 unid.	80 unid.	160 unid.
140-160 ° 30-50 min.			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.
140-160 ° 10-15 min.	150-170 ° 20-30 min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
150-170 ° KT 85 °	160-180 ° 10 min.		24 unid.	48 unid.	40 unid.	80 unid.	160 unid.
110 ° 20-25 min.			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.
100 ° 6-8 min.			180 unid.	360 unid.	300 unid.	600 unid.	1200 unid.
80-90 ° 4-6 min.			90 unid.	180 unid.	150 unid.	300 unid.	600 unid.
100 ° 50-60 min.			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
90 ° 45 min.			12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.
77 ° 40-50 min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.

Ejemplos de rendimiento con productos horneados, pastelería, pan, bollería, postres 2

Producto	Consejos prácticos	Accesorios	Cantidad por GN 1/1	Cantidad por GN 2/1	Pre-calentar
Pastelería fermentada	Cada 2° rack	20 mm granito o Bandeja pastelera y ...	2 kg	4 kg	180 °
Trenza fermentada 500 g		20 mm granito o de alu. perforada	2 unid.	4 unid.	180 °
Tarta de queso	Cada 2° rack	Anillo de Ø 16 cm 60 mm granito	40 porc.	80 porc.	180 °
Torta marmolada	Engrasar el molde con precisión, tras 10 minutos de horneado hacer una incisión todo a lo largo del centro	Parrilla o Bandeja pastelera	4 Kasten-moldes	8 Kasten moldes	180 °
Pan mixto de centeno y trigo		20 mm granito o de alu. perforada	3 unid.	6 unid.	180 °
Pasta quebrada y pastas	Atención a que el espesor sea uniforme, Cada 2° rack	20 mm granito Bandeja pastelera y ...	24 unid.	48 unid.	160 °
Bollería hojaldrada	La temperatura de cocción depende del tipo de relleno	Bandeja pastelera y ... o de alu. perforada	10 unid.	20 unid.	200 °
Bizcochuelo de arena	Colocar los moldes sobre las parrillas	Parrilla	4 unid.	8 unid.	200 °
Savarin	Untar el molde con mantequilla y enharinar	Parrilla	10 unid.	20 unid.	180 °
Stollen aprox. 200 g	Masa ligera	Bandeja pastelera y para asados	4 moldes	8 moldes	180 °
Tarta "Streusel"	Distribuir las migas uniformemente por encima de la torta	20 mm granito	40 porc.	80 porc.	180 °
Fondo de tarta Vienesa	Distribuir la masa uniformemente Molde en forma de anillo de Ø 26 cm	20 mm granito o Bandeja pastelera y ...			200 °
Panecillos Bollos	Productos congelados	aluminio perforado Bandeja pastelera y ...	15 unid.	30 unid.	180 °
Pan blanco Molde rectangular (700 g)	Cada 2° rack	20 mm granito Bandeja pastelera y ...	4 unid.	8 unid.	180 °
Retostado pan de barra Panecillos, bollería del día	Barras congeladas sin hornear de 45-50 g aprox.	Bandeja pastelera y ... aluminio perforada	10-12 unid.	20-24 unid.	180 °
Tostadas	Si conviene, untar ligeramente con mantequilla	Parrilla Bandeja pastelera y ...	15-18 unid.	30-36 unid.	250 °
Frutas cocidas al vacío	Agregar vino, licor etc.	Parrilla	4 kg	8 kg	90 °
Caracoles a la canela	Fermentar, "Vapor variable" 30 °C	20 mm granito o Bandeja pastelera y ...	12 unid.	24 unid.	180 °
Tarta de ciruelas	Masa de levadura de aprox. 5 mm de espesor/fermentar	20 mm granito o Bandeja pastelera y ...	30 porc.	60 porc.	180 °

ST = Sonda térmica.

Por favor tenga presente que los datos de capacidad indicados se refieren al horno con carga plena. En algunos casos reduciendo la cantidad de carga se mejora la calidad de las comidas. Los alimentos son productos naturales, los tiempos de cocción indicados y las temperaturas son valores de referencia y se deben adaptar oportunamente a las exigencias individuales.

Proc. coc. aprox.			Cargas máximas de los diversos tipos de aparato				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
140-160 ° 5-10 min.	160-180 ° 15-30 min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° KT 85 °	160-180 ° 10-15 min.		6 unid.	12 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
140-150 ° 10-15 min.	140-160 ° 25-45 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.
140-160 ° 35-55 min.			12 moldes	24 moldes	20 moldes	40 moldes	80 moldes
160-180 ° 10 min.	160-180 ° 30-50 min.		9 unid.	18 unid.	15 unid.	30 unid.	60 unid.
140-160 ° 5-15 min.			72 unid.	144 unid.	120 unid.	240 unid.	480 unid.
160-180 ° KT 85 °	160-180 ° 5-10 min.		60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	300 unid.
160-180 ° 40-60 min.			12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.
150-170 ° 8-12 min.			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
140-160 ° 10-15 min.	150-170 ° 20-30 min.		12 moldes	24 moldes	20 moldes	40 moldes	80 moldes
140-160 ° 5-10 min.	160-180 ° 15-30 min.		120 porc.	240 porc.	200 porc.	400 porc.	600 porc.
140-160 ° 10-20 min.			6 unid.	12 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
140 ° 5 min.	160-170 ° 8-15 min.		45 unid.	90 unid.	75 unid.	150 unid.	300 unid.
140 ° 5 min.	170 ° 30-35 min.		12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.
140-160 ° 5 min.	140-160 ° 5-10 min.		60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	400 unid.
250 ° 3-5 min.			108 unid.	216 unid.	180 unid.	360 unid.	720 unid.
80-99 ° 20-30 min.			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
150-170 ° 5 min.	150-170 ° 5-15 min.		36 unid.	72 unid.	60 unid.	120 unid.	240 unid.
140-160 ° 30-40 min.			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	450 porc.

? Antes de solicitar la intervención de servicio

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo rectificar
Goteo de agua por la puerta del aparato.	Puerta mal cerrada Junta de la puerta desgastada o dañada.	La puerta de un aparato de suelo está cerrada correctamente cuando la maneta indica hacia abajo. Cambiar la junta de la puerta (Ver capítulo „Especificaciones de instalaciones internas" del manual de instrucciones de servicio). Instrucciones de conservación para una vida útil prolongada: - Limpiar siempre la junta de la puerta con un paño húmedo al final de la producción. - Si se utiliza la plancha con frecuencia (fuerte acumulación de grasa) pasarle un paño húmedo a la junta de la puerta entre ciclos para mantenerla limpia. - Si se utiliza el aparato prolongadamente sin productos aconsejamos no ajustar la cámara de cocción a una temperatura superior a los 180°C.
Ruidos en la cámara de cocción cuando el aparato está funcionando.	Chapas deflectoras, bastidores de enganche, etc. mal sujetos.	Fije las chapas deflectoras y los bastidores de enganche correctamente en la cámara de cocción.
La iluminación de la cámara de cocción no funciona.	Bombilla de halógeno defectuosa.	Cambiar la bombilla (Ver capítulo „Especificaciones de instalaciones internas" del manual de instrucciones de servicio).
Falta de agua „El símbolo del grifo de agua destella"	Grifo del agua cerrado Filtro de la acometida de agua del aparato contaminado.	Grifo del agua abierto Inspección y limpieza del filtro: Cerrar el grifo de agua, desenroscar la alimentación de agua al aparato, desmontar el filtro de la acometida de agua y limpiarlo. Insertar el filtro, conectar la alimentación de agua y comprobar su estanqueidad.
Sale agua por la parte inferior del aparato.	Aparato desnivelado Desagüe atascado.	Alinear el aparato en posición horizontal con el nivel de burbuja (ver „Manual de Instalación" Retirar el desagüe (tubo HT) de la parte posterior del aparato y limpiarlo. El desagüe puede atascarse cuando se preparan con frecuencia productos con un alto contenido graso o si el tubo de desagüe no dispone de suficiente caída. Rectificación: Tender el tubo de desagüe en adherencia a las instrucciones de instalación.

Antes de solicitar la intervención de servicio

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo rectificar
El aparato no funciona a pesar de estar enchufado.	Interruptor principal externo desconectado.	Conectar el interruptor principal.
	Ha saltado un fusible del cajetín de distribución.	Controlar los fusibles del cajetín de distribución.
	La temperatura ambiente se mantuvo prolongadamente por debajo de los 5 °C (41 °F) tras la desconexión del aparato.	Calentar el aparato a más de 20 °C (68 °F) El aparato se utilizará exclusivamente en lugares protegidos contra las heladas (ver las instrucciones de instalación)
Visualización „PLO" en aparatos de gas.	Alimentación de tensión conectada con polaridad invertida.	Si el aparato de gas está conectado a una caja de enchufe, desenchufar y girar el enchufe en 180°. Confiar la conexión fija (sin enchufe) y correctamente polarizada del aparato a un electricista.
Visualización permanente „Reset" en aparatos de gas.	Alimentación de gas al aparato cortada. Insuficiente presión del gas	Abrir la llave del gas. Conectar la cubierta de ventilación. Controlar la alimentación de gas al aparato.
La tecla de los modos de cocción destella	Cámara de cocción demasiado caliente	Enfriar la cámara con la función „Cool Down" (ver capítulo "Cool Down" en el manual de instrucciones de servicio).

Normas de instalaciones internas

Trabajos de inspección que pueden ser confiados a empleados adecuadamente capacitados. Utilice exclusivamente recambios originales del fabricante del aparato.

Limpieza delfiltro de aire

Empuje la palanca hacia la izquierda para soltar el talón de enganche. Desplace el filtro hacia la izquierda y sáquelo hacia abajo.

- Lave el filtro de aire en el lavavajillas como mínimo una vez al mes y restitúyalo a su lugar una vez haya secado completamente.
- Cambie el filtro de aire como mínimo 2 veces al año.
- No utilice nunca el aparato sin el filtro de aire.

Cambio de la junta de la puerta

La junta de la puerta está insertada en una guía en la cámara de cocción.

- Retire la junta gastada
- Limpie la guía
- Inserte la nueva junta en la guía (moje los labios de retención con agua enjabonada)
- La parte cuadrada de la junta debe entrar completamente en el marco de alojamiento.

Juntas de la cámara de cocción:

	Artículo n°:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

Cambio de la bombilla de halógeno

Seccione el aparato de la alimentación de tensión central.

- Cubra el desagüe de la cámara de cocción
- Retire el marco con el cristal y la junta
- Cambie la bombilla de halógeno (artículo n°: 3024.0201), no toque la bombilla con los dedos)
- Cambie el marco de la junta (artículo n°: 40.00.094)
- Atornille a fondo el marco con el cristal y la junta

Declaración de conformidad CE para aparatos eléctricos

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster CM61, CM62, CM101, CM102, CM201, CM202
SelfCooking Center SCC61, SCC62, SCC101, SCC102, SCC 201, SCC 202

BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC**
(EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2.2006; EN 60335-2-42:2003; EN 50366:2003+A12006)

Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**
(EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-11:2000; EN 55014-2:1997+A1:2001)

LVD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW

Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Declaración de conformidad CE para aparatos de gas

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster CM61G, CM62G, CM101G, CM102G, CM201G, CM202G
SelfCooking Center SCC61G, SCC62G, SCC101G, SCC102G, SCC 201G, SCC 202G

BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC** (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009)
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006 + A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN 62233:2008)
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006;
EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.
Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)
EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW.

kiwa Approved EC Directive EC TYPE EXAMINATION 2009/142/EC GASTEC

Landsberg, 30.07.2010 i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL

Regístrese y hágase socio!

Como miembro del ClubRATIONAL tiene acceso a una plataforma en internet única en el sector que le ofrece múltiples servicios y ventajas.

Sus ventajas como socio:

Boletín electrónico trimestral.
¡Siempre bien informado!

Respuesta a preguntas frecuentes
¡Lo que siempre quiso saber!

Chef✆Line también a través de correo electrónico
¡Ayuda profesional de cocinero a cocinero!

Service✆Info también a través de correo electrónico
¡RATIONAL Service siempre a su disposición!

Actualización gratuita
¡Disponga siempre del software más actual para el SelfCooking Center®!

Zona de descargas
¡Documentación para todos los modelos!

Preparación de recetas desde su ordenador
¡Las mejores recetas para su SelfCooking Center®!

La inscripción como socio en el Club es gratuita.

Regístrese hoy mismo.
www.club-rational.com

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG
Office Mexico
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel.: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-Mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

80.01.076 · V-12 · MDS/Ad · 10/10 · spanisch